

MATT

&

ELLY

BREWERY

BRAUEREI

CERVECERIA

BIRRERIA

BRASSERIE



[matt-elly.com](http://matt-elly.com)

# PHILOSOPHIE



Bei Matt & Elly leben wir für die Kunst. Sowohl an den Wänden als auch die Braukunst im Glas und die Kochkunst auf dem Teller. Wir lieben, was wir machen und freuen uns, mit dir unsere Faszination für gute Produkte zu teilen. Unser frisches Bierangebot fokussiert einerseits auf Hopfenbetonte Biere, andererseits auf bekannte Klassiker der Deutschen Braukunst. Ergänzt wird es mit je einem saisonalen Sauer- und Starkbier.

Da unser fine-dining Abendessen gerne auch mit einem feinen Wein oder alkoholfreien Getränk genossen wird, findest du bei uns eine von Mitinhaberin und Biersommelière, Denise Furter, und Weinsommelier, Roger Grüter, kuratierte Auswahl an Europäischen, meist biodynamischen Weinen und alkoholfreien, lokalen Getränken.

Für den kleinen Hunger empfehlen wir dir unsere saisonalen Tapas, welche täglich frisch zubereitet werden. Bei allen Zutaten kannst du dich darauf verlassen, dass wir sie sehr bewusst und unter Berücksichtigung von Regionalität, Nachhaltigkeit und bester Qualität ausgewählt haben.



# PHILOSOPHY



At Matt & Elly, we love for art. Whether it be on the walls, the art of brewing or the art of cooking. We love what we do and look forward to sharing our passion for best quality products with you.

In the brewery, we focus on beers with an emphasis on hops while also featuring well-known classics of German brewing. It is complemented by one seasonal sour beer and one strong beer. Every beer is inspired by a place Matt & Elly have visited.

As our fine-dining dinner is also enjoyed with a fine wine or non-alcoholic drink, you will find a selection of European, mostly low intervention wines and non-alcoholic, local drinks curated by co-owner and beer sommelier, Denise Furter, and wine sommelier, Roger Grüter.

To grab a small bite, we recommend our seasonal tapas, which are prepared fresh every day. You can rest assured that all our ingredients have been carefully selected with a focus on regionality, sustainability and top quality.



# TAPAS

CHF

## TAPAS SIMPLES

je 5.5

Pickles  

Alpkäse, Chutney

••• Swiss alps cheese, chutney 

Hummus  

Salami  

## TAPAS ESPECIALES

je 8.5

Tofu, Erdnussauce ••• Tofu, peanut sauce 

Rauchlachsmousse, Schnittlauch

••• Smoked salmon mousse, chives  

Burrata, Orange, Koriander

••• Burrata, orange coriander 

Falafel, Peperoniketchup

••• Falafel, bell pepper ketchup  

Wildschweinfrikadelle, süsser senf

••• Wild boar meat ball, sweet mustard 

•••••  
**4 TAPAS** (2 simples, 2 especiales), Brot ••• bread **26**

**6 TAPAS** (3 simples, 3 especiales), Brot ••• bread **39**

**8 TAPAS** (4 simples, 4 especiales), Brot ••• bread **51**

Extra Portion Brot 3.5

Hausgeröstete Nussmischung 3.5

Kugel Glacé oder Sorbert 4

- Angebot gilt abends durchgehend bis 22 Uhr. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir dich auf Anfrage.
- Unser Fleisch und Fisch stammen aus der Schweiz. Für Gruppen ab 10 Personen
- kein Einzelinkasso. ••• For groups of 10 and more people no individual payment possible.
-

# BIER ON TAP



0.3l 0.5l  
**BOHEMIAN PILSNER STYLE LAGER** 4.8% 5.9 9.1

Flagship beer

**BABYLON HEFEWEIZEN** 5.2% 5.9 9.1

Flagship beer

.....  
**ROCK AWAY SESSION IPA** 5.0% 6.1 9.4

Flagship beer, auch zum Mitnehmen in der 0.33l Dose

.....  
**BAÑOS DE AGUA SANTA NEW ENGLAND IPA** 6.1% 7.9 12.6

Flagship beer, auch zum Mitnehmen in der 0.33l Dose

.....  
**DIE FLOTTE ROSMARIE RASPBERRY ROSMARIN KETTLE SOUR** 3.8% 7.1 11.8

Special Beer

.....  
**LUNA ROJA COLLAB MATT & ELLY X VOLTA BRÄU DDH RED ALE** 7.1% 8.5 13.5

Special Beer

-----  
**SECRET TOWPATH IMPERIAL MILK STOUT** 8.1% 9.5 / 0.33l

Für weitere Flaschenbiere, frag uns nach der Bierraritätenkarte.

-----  
**TASTINGFLIGHT** 12  
**MIT DEN 4 FLAGSHIP BEERS À 1DL**

Special beer stattdessen / instead + 2.-



## ALKOHOLFREI

**LOLA LAGER** 6.8 / 0.33l

**LOLA IPA** 6.8 / 0.33l

**LOLA WIT** 6.8 / 0.33l

**LOLA COFFEE PORTER** 6.8 / 0.33l

## GLUTENFREI

-----  
**APPENZELLER BIRRA DA RIZ** 5.9 5.0%

## CRAFT BEER TO GO

**6-PACK MIXED** 27 / 0.33l

**NEW ENGLAND IPA, SESSION IPA**



Preise sind jeweils für 0.3l / 0.5l



# VINO

0.1l 0.75l

## SCHAUMWEIN

Prosecco Nudo Brut, Colli del Soligo (I)	9	54
Corpinnat La Cuvée Brut, Gramona (E)	12.5	75
Champagner Brut Reserve (F)	-	120

## WEISS

Les 2 Terre, Muscadet Sèvre et Maine sur lie (F)	8.1	49
Riesling trocken, Schwane (DE)	8.8	53
BlackOut Blanc de Pinot Noir, La Famiglia Fluhberg (CH)	10.5	63

## ROSÉ

Grenzenlos Rosé, Flimmer (CH)	9	54
-------------------------------	---	----

## ROT

L'Affable, Domaine Wilfried (F)	9	54
Klus Pinot Noir, Klus 177 (CH)	9.7	58
Don Carlos Selección Especial Valencia (E)	10.1	61

## PORT- UND SÜSSWEIN

0.5dl 0.5l

Porto Tawny, Ramos Pinto (P)	9	-
Riesling Auslese Stettener Stein, Weingut am Stein (DE)	9.1	73

# APERITIF

<b>VERMOUTH BIANCO 4CL</b>	18%	9
<b>MATT'S NEGRONI</b>		12
<b>ELLY'S SPRITZ</b> (Ingwerlikör oder Limoncello)		15.5
<b>DISCO SCHORLE</b>	4.2%	9.5
<b>JUNGLE BROTHERS KOMBUCHA 0.33L</b>		8
<b>SANBITTER 0.1L 0%</b>		4.2
<b>ADAM+UVA 0.33L 0%</b> (Traubenschorle rot)		6.8

# GIN / WODKA



		4cl
.....		
<b>GIFT LONDON DRY GIN</b>	43%	10
<b>BASILISK BASEL DRY GIN</b>	44%	13
<b>MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN</b>	47%	14
<b>VODOTSCHKA BIO WODKA</b>	40%	9.5

# WHISKY



		2cl	4cl
.....			
<b>MONKEY SHOULDER BLENDED SCOTCH</b>	40%	8	13
<b>TALISKER SINGLE MALT 10 YEARS</b>	45.8%	9	15
<b>GLENLIVET 15 YEARS</b>	40%	10	17
<b>SÄNTIS MALT EDITION DREIFALTIGKEIT</b>	52%	10	17

# RUM

		2cl	4cl
-----			
<b>RON ZACAPA CENTENARIO</b>	40%	14	21

# DIGESTIF



		2cl	4cl
<b>NONINO GRAPPA DI MOSCATO</b>	41%	9.5	
<b>MAROLO GRAPPA DI BAROLO</b>	50%	13	
<b>VIEILLE CERISE BARRIQUE FASSBIND</b>	41%	13	
<b>QUITTEN DOMAINE NUSSBAUMER</b>	43%	12	
<b>WILLIAMINE MORAND</b>	43%	13	
<b>VIEILLE APRICOT BARRIQUE FASSBIND</b>	40%	15	
<b>VIEILLE PRUNE HUMBEL</b>	40%	13	
<b>VIEILLE POMME HUMBEL</b>	40%	13	
<b>APPENZELLER ALPENBITTER</b>	29%		9
<b>AMARETTO DI MATTIA WALCHER BIO</b>	29%		12
<b>ELLO ZITRONENLIKÖR AUS ALLSCHWIL</b>	30%		12
<b>THE SPY, ZEITGEIST</b> (Whiskey, Kaffir, Pandan, Kaffee)	20%		12

## SOUVENIRS



IN UNSEREM  
SHOP AN DER  
BAR



### MATT&ELLY CRAFTBEER- GLÄSER

Damit du auch zuhause an  
uns denkst. Stück à 7.-

### MATT&ELLY BIERDECKEL


Passen nicht nur  
unter unser Craft Beer.  
10 Stück à 7.-



### MATT&ELLY T-SHIRTS

Aus Bio-Baumwolle. 2 Styles. 3  
Farben. S - XXL. Stück à 29.-





# SOFT- DRINKS

---

<b>WASSER STILL / LAUT</b> all-you can drink p.P.	5.5
<b>MATT'S VERVEINE EISTEE</b>	5.2
<b>SÜSSMOST / SCHORLE, ITIN'S HOFLADEN</b>	5.5
<b>ADAM+UVA TRAUBENSCHORLE</b>	6.8
<b>JUNGLE BROTHERS KOMBUCHA, NAKED</b>	8
<b>LOLA COLA</b>	5.9
<b>LOLA COLA NULL</b>	5.9
<b>LEMONAID MARACUJA</b>	5.9
<b>PEPITA CITRO</b>	5.1
<b>SWISS MOUNTAIN TONIC WATER 0.2L</b>	5.5
<b>FEVER TREE GINGER BEER 0.2L</b>	5.5
<b>SANBITTER 0.1L</b>	4.2

---

## TEE VON PUNTO NERO 6.2

Griechische Bergminze, Verveine, Süsse Mandel, Rooibos, Grüntee Lung-Ching und China Jasmin, Schwarztee Golden Yunnan und Darjeeling

**KAFFEE** Dreispitz-Blend mit 20% Robusta, geröstet von den Kaffeemacher:innen in Basel. Ausgewogen, vollmundig, fein eingebundene Säure. Herkunft: Nicaragua, Brasilien, Indien. Prozess: Gewaschen, pulped natural.

<b>KAFFEE, ESPRESSO</b>	5
<b>DOPPIO ESPRESSO</b>	6.2
<b>SCHALE *</b>	5.5
<b>CAPPUCCINO *</b>	6.1

\*Ab 18:30 Uhr keine warme Milch mehr  
 . . . from 6:30 pm no warm milk available



# TEE & KAFFEE



BREWERY & KITCHEN



Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. -----  
**MATT & ELLY** ••• Brewery & Kitchen ••• Erlenmattstrasse 93 ••• 4058 Basel ••••  
matt-elly.com — info@matt-elly.com — Be part of our story: **@mattellybasel** —  
Brewery & Kitchen Di - Fr 12 - 13:30 Uhr, Di - Sa 16:30 - 24 Uhr ~~~~~